

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sebagai negara yang kaya akan sumber daya alam, Indonesia memiliki potensi pangan lokal dari berbagai jenis kacang-kacangan yang berpotensi untuk menambah zat gizi dalam diet atau menu sehari-hari. Kacang-kacangan merupakan salah satu bahan makanan sumber protein dengan nilai gizi yang tinggi.

Pada saat ini jenis kacang yang masih digunakan adalah kacang kedelai yang sebagian besar masih diimpor. Pada penelitian ini mengangkat kacang kedelai lokal untuk mengurangi impor kacang kedelai. Kacang-kacangan lokal Indonesia seperti kacang kedelai, kacang hijau, kacang merah, kacang kecipir, kacang tunggak, kacang jogo, kacang komak dan koro-koroan justru masih belum banyak tergali penggunaan dan pemanfaatannya. Telah banyak usaha yang dilakukan untuk mengangkat kacang-kacangan lokal Indonesia, Tetapi hasilnya masih belum merakyat, apalagi untuk dapat disejajarkan dengan kedelai. Oleh karena itu diperlukan suatu usaha pemanfaatan kacang-kacangan lokal dalam bentuk sumber pangan lainnya seperti sebagai alternatif sumber protein nabati yang murah dan dapat terjangkau oleh masyarakat Indonesia.

Kedelai merupakan komoditas yang kaya akan protein. Berperan sebagai sumber protein nabati yang sangat penting dalam rangka peningkatan gizi masyarakat, karena selain aman bagi kesehatan juga sebagai sumber protein

yang paling murah di dunia dibandingkan dengan sumber protein lainnya. Dalam kelompok tanaman pangan di Indonesia, kedelai merupakan komoditas terpenting ketiga setelah padi dan jagung, disamping sebagai bahan pakan dan industri olahan. Kebutuhan akan kedelai terus meningkat seiring dengan kesadaran masyarakat tentang makanan sehat. Ketersediaan kedelai di Indonesia menjadi penting karena hampir 90% digunakan untuk bahan pangan.

Pemanfaatan kedelai lokal untuk memenuhi kebutuhan pangan di Indonesia sudah dilakukan masyarakat tetapi masih sangat terbatas penggunaannya. Teknik pengolahan kedelai lokal juga masih sederhana, kebanyakan kedelai lokal hanya digunakan sebagai bahan pembuatan tahu, tempe, susu kedelai, kecap, tauco. Disamping itu, belum ada pengolahan dan kreasi kedelai lokal menjadi produk makanan yang menarik yaitu produk kue tradisional. Hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan masyarakat Indonesia tentang pemanfaatan kedelai lokal tersebut. Untuk itu penganeekaragaman pangan perlu ditingkatkan dengan adanya sentuhan teknologi, salah satunya dengan cara penepungan kedelai lokal. Tujuan dari pembuatan tepung kedelai lokal ini antara lain dapat disubstitusikan ke produk lain yang disukai masyarakat, dan mempunyai kandungan protein tinggi sehingga dapat dikonsumsi sebagai salah satu sumber protein.

Tepung kedelai lokal di peroleh dari kedelai lokal yang diolah melalui proses penepungan. Tepung kedelai lokal terbuat dari kedelai dengan cara dikeringkan kemudian dihaluskan dan diayak sampai didapatkan tepung

kedelai yang halus. Protein kedelai memiliki sifat fungsional antara lain sifat pengikatan air dan lemak, sifat mengemulsi dan mengentalkan. Penepungan kedelai bermanfaat dalam menghemat biaya penyimpanan, mempermudah penyimpanan, dan mempermudah dalam pemanfaatan. Tepung kedelai merupakan bahan pangan setengah jadi yang dapat dijadikan sebagai tepung komposit dan sebagai bahan yang dapat memperkaya gizi dalam pangan berupa protein tinggi.

Kue lumpur merupakan jajanan tradisional, jajan tradisional adalah warisan budaya yang unik dan sering terlupakan tapi sesungguhnya cukup diminati. Jajan tradisional adalah bagian dari atribut tradisi bangsa Indonesia yang perlu dijaga dan dilestarikan. Kue lumpur merupakan salah satu kue tradisional yang paling banyak disukai oleh masyarakat. Bahan baku pembuatan kue lumpur mudah didapatkan. Kue lumpur memiliki tekstur lembut, untuk menghasilkan tekstur lembut pada adonan kue lumpur ditambahkan dengan kentang rebus yang sudah dihaluskan. Kentang merupakan bahan makanan yang mengandung karbohidrat tinggi. Kue lumpur dengan bahan baku kentang memiliki cita rasa gurih, lezat, dan nikmat dibandingkan bahan baku dari ubi. Karakteristik Kue lumpur berbentuk bulat, tekstur lembut, berwarna kuning, kulit terdapat kerak kecoklatan. Bahan – bahan yang digunakan dalam pembuatan kue lumpur yaitu tepung terigu, kentang, gula pasir, santan, margarine, telur.

Bahan baku pembuatan kue lumpur yaitu tepung terigu dan kentang. Sebagian besar industri pangan di Indonesia masih sangat tergantung pada

penggunaan tepung gandum (terigu), seperti industri roti, *cake*, biskuit, *cookies*, wafer, mie, dan beberapa jenis kue basah. Terigu merupakan komoditi impor dengan volume impor terigu mencapai 7 juta ton per tahun. Terigu yang digunakan dalam pembuatan kue lumpur memiliki kandungan protein 9%. Sedangkan kentang yang digunakan dalam pembuatan kue lumpur memiliki kandungan protein 2,1%. Maka perlu dicari alternatif bahan yang dapat meningkatkan kandungan gizi pada kue lumpur terutama kandungan protein. Salah satunya dengan mengganti sebagian bahan dasar (sebagai substitusi) dengan bahan lain yaitu tepung kacang kedelai, karena tepung kedelai lokal memiliki kandungan protein 35,9%.

Produk yang akan dibuat dengan memanfaatkan tepung kedelai lokal. Alasan pemilihan produk ini karena produk tersebut sudah tidak asing lagi di masyarakat dan cara pembuatannya yang tergolong mudah. Pengembangan Kue Lumpur dengan bahan tepung kacang kedelai selain untuk memanfaatkan tepung kacang kedelai, juga diharapkan dapat menciptakan produk dengan rasa yang enak, aroma yang wangi dan tekstur yang sesuai karakteristik produk standar. Pengembangan produk dilakukan dengan cara mensubstitusi tepung terigu dan dengan tepung kedelai lokal.

Mengetahui hal tersebut perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui penerimaan masyarakat.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian dalam latar belakang di atas, permasalahan yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut:

1. Belum banyak masyarakat yang memanfaatkan kacang kedelai lokal secara maksimal.
2. Kurangnya pemahaman masyarakat tentang kandungan gizi pada kacang kedelai lokal.
3. Banyaknya penggunaan tepung terigu dalam produk kue tradisional sehingga perlu pemanfaatan bahan pangan lokal khususnya tepung kedelai lokal.
4. Terbatasnya pemanfaatan tepung kedelai lokal dalam bentuk produk kue tradisional.
5. Banyaknya masyarakat yang menyukai produk kue lumpur.
6. Belum diketahui daya terima masyarakat terhadap produk kue lumpur dengan substitusi tepung kacang kedelai.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah maka batasan masalah dari proyek akhir ini adalah menganalisis dan menemukan resep yang tepat dengan menggunakan substitusi bahan kedelai lokal sebagai bahan pembuatan lumpur soya serta mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap pembuatan lumpur soya.

D. Rumusan Masalah

Dari latar belakang masalah seperti dikemukakan diatas, maka timbul permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana resep yang tepat untuk produk *Lumpur Soya*?
2. Bagaimana tingkat penerimaan konsumen terhadap produk *Lumpur Soya*?

E. Tujuan Penelitian

1. Menemukan resep yang tepat untuk produk *Lumpur Soya* dengan substitusi tepung kacang kedelai.
2. Mengetahui penerimaan masyarakat terhadap produk *Lumpur Soya* dengan substitusi tepung kacang kedelai.

F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan

Lumpur Soya merupakan jenis *kue tradisional* yang dikembangkan dari resep Kue Lumpur dengan beberapa komponen bahan utama yaitu tepung kacang kedelai, tepung terigu, kentang, margarin, gula pasir, telur, santan kelapa dan beberapa komponen bahan tambahan seperti nangka.

Karakteristik produk *Lumpur Soya* yaitu memiliki warna kuning kecoklatan, rasa manis dan sedikit gurih yang berasal dari nangka dan santan kelapa, tekstur lembut, bentuk bulat, ukuran standart kue lumpur pada umumnya, memiliki aroma yang wangi nangka, disajikan dengan topping nangka. Kemasan yang digunakan untuk produk *Lumpur Soya* menggunakan kardus berbahan ivory yang sudah dicetak dengan desain produk *Lumpur Soya*.

Alasan pemilihan nama “*Lumpur Soya*” yang berarti bahwa inovasi produk kue lumpur ini menggunakan bahan dasar yang memanfaatkan tepung kacang kedelai.

G. Manfaat Pengembangan Produk

Hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat kepada kalangan umum antara lain :

1. Bagi Masyarakat
 - a. Memperoleh wawasan baru tentang pengolahan produk pemanfaatan pangan lokal khususnya kacang kedelai.
 - b. Memanfaatkan tepung kacang kedelai dengan di substitusikan dengan tepung terigu.
 - c. Menumbuhkan kesadaran masyarakat tentang pemanfaatan bahan pangan lokal kacang kedelai.
2. Bagi Fakultas Teknik UNY
 - a. Menghasilkan lulusan yang berkompeten sesuai dengan bidang keahlian masing-masing.
 - b. Meluluskan individu yang kreatif serta sesuai kebutuhan masyarakat.
 - c. Meningkatkan peranan dalam masyarakat melalui produk yng dihasilkan lulusan.
3. Bagi Peneliti
 - a. Dapat mengembangkan bahan pangan lokal menjadi produk baru.
 - b. Menambah informasi tentang pemanfaatan tepung kacang kedelai untuk menambah inovasil produk olahan.